Zwetschgen Crumble mit Vanillesahne

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 20m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : '' });

Das tolle, schnelle und einfache Dessert in der Zwetschgenzeit

Zutaten

- 750 g vollreife Zwetschgen, entkernt und halbiert
- 4 Cl Zwetschgengeist (geht auch ohne)
- 3 gehäufte El Zucker
- 1 Tl gemahlener Zimt
- Abrieb einer ungespritzten Zitrone
- 150 g gestiftete Mandeln, gebräunt
- Für die Streusel:
- 150 g Mehl
- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 1 Eigelb

Zubereitungsart

Schritt1

Die gewaschenen, halbierten Zwetschgen mit dem Zucker, dem Zimt, Zwetschgenwasser und dem Zitronenabrieb marinieren, etwas durchziehen lassen.

Schritt2

Die in einer Stielpfanne gebräunten Mandeln dazu geben und alles in eine gebutterte Auflaufform schichten.

Schritt3

Die Streusel:

Schritt4

Die Streuselzutaten gut miteinander verkneten und zu Streuseln reiben, obenauf gleichmäßig verteilen. Alles für ca. 35 - 40 min. in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt5

Goldgelb backen, anschließend mit Puderzucker bestreuen und heiß servieren.

Schritt6

Dazu reiche ich eine mit Vanille, Zwetschgenwasser oder Zimt abgeschmeckte, halbsteife Sahne.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** einfach, preiswert, saisonal, vielseitig, zwetschgen

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zwetschgen-crumble-mit-vanillesahne/